

## Pedido del cliente

**Formadora de masa de pizza de rodillos paralelos para pizza de 260/400 mm de diámetro con arranque automático**

**Precio: 814,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** TWIN420RPT.GO

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Extendedoras masas

---

### Breve descripción

- Las **formadoras de masa** para pizza de Gastrodomus **MADE IN ITALY y MERCADO CE**, pueden ser manuales o automáticas, con rodillos simples o dobles paralelos o inclinados.
- Gracias al equipo **podrá extender la masa reduciendo al mínimo el trabajo manual** y agilizando los tiempos de preparación de la pizza. Imprescindible para todas las pizzerías que quieran responder rápidamente a los pedidos de sus clientes.
- **La masa no se calienta** durante la fase de amasado permitiendo así que se **mantengan sus propiedades**.
- El cocinero puede **ajustar el espesor** según sus necesidades mediante controles especiales.
- La máquina está **fabricada en acero AISI 304** de alta calidad.
- El **reposapiés puede ser incluido en el equipamiento o como opcional**.

---

### Descripción

**Formadora de masa de pizza de rodillos paralelos de PEHD para pizzas de 260/400 mm de diámetro y arranque automático.**

La **formadora de masa de pizza de rodillos paralelos** ahorra tiempo y ayuda a la formación de discos para la preparación de pizzas y pan.

La máquina **trabaja en frío** y no altera las características organolépticas de la masa.

La máquina también permite **ajustar manualmente el grosor y el diámetro del disco** (de 0 a 4 mm) según sus necesidades. La regulación del espesor debe realizarse con la máquina apagada.

La formadora de masa de pizza está fabricada en **acero inoxidable** y consta de **2 rodillos paralelos de polietileno de alta densidad, con protección especial**, que son accionados por correas de transmisión.

La máquina se pone **en marcha automáticamente** con el **método TOUCH AND GO**. Sólo hay que colocar una bola de masa cerca de la rampa superior y los sensores ponen en marcha automáticamente los rodillos y la máquina comienza a trabajar.

Puede **ajustar el tiempo de trabajo** de 10 a 35 segundos con el **botón "TIME SET"**, y la máquina se detendrá automáticamente al final del tiempo previamente ajustado.

El sistema TOUCH AND GO también incluye un **contador de pizza digital**.

Antes de introducirla en la abertura específica, la bola de masa debe, en cualquier caso, estar adecuadamente leudada, enharinada y, a continuación, parcialmente aplastada en el borde para facilitar su entrada en el rodillo. En esta fase, la masa sufre una primera reducción de grosor, pero son necesarias más pasadas por el rodillo para obtener el grosor deseado. Al final de la operación, el resultado es un disco con una buena forma pero que requiere

## Pedido del cliente

algunos retoques manuales.

**Este innovador método ahorra energía eléctrica, tiempo de trabajo y reduce el desgaste de los componentes mecánicos.**

Esta maquina puede utilizarse tanto para la **formación de discos** como **de rectángulos**.

Si se van a formar rectángulos, debe colocarse bajo la máquina una bandeja de tamaño compatible con la anchura de los pies de apoyo.

Se aconseja limpiar la máquina con un paño húmedo o con productos específicos para el acero que no deben ser abrasivos.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 570 mm x P 515 mm x A 680 mm
<b>Peso neto</b>	35 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Diámetro de la pizza</b>	Da Ø 260 mm a Ø 400 mm
<b>Peso de la masa</b>	Da 210 gr a 700 gr
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Potencia del motor</b>	0,37 KW
<b>Estructura de rodillos</b>	PEHD - polietileno de alta densidad
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Tipología stendipizza</b>	2 Rodillos paralelos
<b>Disponibilidad</b>	En Stock